

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 4 del Programa**

**Documento 8 de la Sala de Conferencias  
(Inglés, Francés y Español)**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO /OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

# S

**Trigésimo- tercera Reunión  
Washington D.C., EE. UU., del 23 al 28 de octubre de 2000**

#### **ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA PRODUCCION PRIMARIA, LA RECOLECCION Y EL ENVASADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

#### **Observaciones Formuladas por la Comunidad Europea**

##### **Observaciones Generales**

La Comunidad Europea desea agradecer a Canadá y sus socios de anteproyecto por la preparación del anteproyecto de código de prácticas de higiene para la producción primaria, la recolección y el envasado de frutas y hortalizas frescas en el Trámite 3. El Código ha sido revisado de tal manera que es justificado adelantarlos al Trámite 5.

La Comunidad Europea está a favor de la adición del anexo sobre la producción de semillas germinadas, puesto que los métodos de producción, en comparación con aquellos de otros productos comprendidos en este código y los riesgos asociados, merecen una consideración específica.

La Comunidad Europea apoya la flexibilidad incluida en el cuerpo del Código para adaptarse a las prácticas y métodos de producción tradicionales por todo el mundo, a condición que dichas prácticas, cuando son correctamente aplicadas, logren la meta de la producción de alimentos inocuos y que se ajusten a las buenas prácticas de agricultura y buenas prácticas de higiene. Tales prácticas son necesarias, sin considerar el estado económico del país productor. Mientras son necesarios unos requisitos detallados para la producción de un producto alimenticio inocuo, la Comunidad Europea apoya la elaboración de un texto más específico (así como se demuestra en el Anexo sobre las semillas germinadas)

La Comunidad Europea recomienda al Comité que debe existir una separación adecuada entre frutas y hortalizas que han sido lavadas y aquellas que no han sido lavadas, y esto debe reflejarse por todo el código.

### **Observaciones Detalladas**

Aunque se define el material peligroso, como cualquier compuesto químico que en niveles específicos tiene la potencial de causar efectos adversos para la salud, el término solamente se utiliza una vez, en el apartado 3.3.1, donde se define como: (p.ej. basura, estiércol, agroquímicos, etc). Sin embargo, se hace referencia por todo el texto a las compuestas químicas posiblemente peligrosas, pero la terminología varía, como por ejemplo en el apartado 3.1 en relación con la higiene ambiental. El texto debe ajustarse para eliminar esta y otras inconsistencias.

En el apartado 3.2.1.7, la Comunidad Europea no apoya el uso de antibióticos durante la producción primaria de frutas y hortalizas, a menos que sea absolutamente inevitable, y solamente en cumplimiento con las instrucciones proporcionadas por el fabricante.

En el apartado 3.2.2.2 en relación con el suministro de agua, y el 5.2.2.1 en relación con el uso de agua poscosecha, la calidad del suministro de agua debe ser monitoreada y las tuberías y el sistema de distribución verificados y monitoreados.

En el apartado 2.3 definiciones, el término “agua limpia” debe ser contemplado por el grupo de anteproyecto y más claramente definido, y la diferencia entre éste y el agua potable debe ser explicada.

La segunda viñeta del apartado 5.2.2.1 debe leerse como sigue:

Los desinfectantes solamente deben utilizarse cuando sea absolutamente necesario y cuando su uso se ajuste a las buenas prácticas de higiene. Los niveles de desinfectante deben monitorearse y controlarse para asegurar que se mantengan en las concentraciones eficaces. La aplicación de desinfectantes, seguida por el lavado, cuando proceda, debe realizarse de tal manera que los residuos de químicas sean eliminados hasta un nivel aceptable, y en todo caso, tales residuos no deben presentarse en niveles activos.

Los apartados 5.2.2.3 y 5.2.2.4: Como el condensado puede ser una fuente principal de contaminación microbiológica, en particular durante las operaciones de refrigeración por circulación de aire, éste también debe monitorearse.